



Pedra Cancela Amplitude

Cód.103218

A amplitude térmica do Dão, que, em épocas de colheita, pode chegar a mais de 20 graus de diferença entre dias e noites, dá nome a este ícone da Pedra Cancela. Tinto de intensa cor rubi, tem sabor cheio, orientado para a fruta, e final muito longo e vibrante.

Produtor	Lusovini
País	Portugal
Região	Dão
Tipo	Tinto
Uva	Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz, todos de Vinhas Velhas
Volume	750ml
Safra	2015
Teor alcoólico	13%
Temperatura de serviço	16°C
Vinificação	Desengace total, fermentação com parte da maceração em lagar de granito.
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Corpo	Intenso
Potencial de guarda	15 a 20 anos
Harmonizações	Pratos à base de carne, como boeuf bourguignon, chanfana e queijos de massa dura.